



40 min



Jajangmyeon Ayam

DESKRIPSI

6336

BAHAN-BAHAN

- 800 gr mi basah (4 porsi)
- 350 gr paha ayam, potong dadu
- 200 gr saus jajang
- 450 gr air
- 2 bh bawang bombay, potong dadu
- 1 bh zucchini, potong dadu
- 20 gr minyak

Bahan Larutan

- ½ sdm terigu
- 2 sdm air

Bahan Bumbu:

- 3 sdm saus tiram
- 4 sdm minyak wijen
- 3 siung bawang putih



Melezatkan!

- 1 sdm gula
- ½ sdt merica
- 1 sdt [Sasa MSG](#)

CARA MEMBUAT

1. Siapkan panci dan panaskan minyak, lalu masukkan ayam dan tumis hingga kecokelatan. Kemudian, tambahkan bombay dan masak hingga layu.
2. Masukkan saus jajang dan air serta masukkan bahan bumbu.
3. Masukkan zucchini dan masak hingga mendidih.
4. Tuang bahan larutan aduk hingga mengental. Sisihkan.
5. Siapkan mi dengan mendidihkan air yang sudah diberi 2 sdm minyak (agar mi tidak lengket ketika matang) lalu rebus mi selama 3-5 menit tergantung selera dan ketebalan mi. Tiriskan.
6. Sajikan mi bersama tumisan ayam dan saus Jajangmyeon.